ISSN 1517-3887

Foto: Maria José Tupinambá

COMUNICADO TÉCNICO

161

Manaus, AM
Novembro, 2022

Embrapa

Chips de banana 'BRS Pelipita'

Aceitabilidade pelo consumidor amazonense

Mirza Carla Normando Pereira
Beatriz Rafaela Varjão do Nascimento
Rosângela Santos dos Reis Lima

Chips de banana 'BRS Pelipita'

Aceitabilidade pelo consumidor amazonense[1]

[1] Mirza Carla Normando Pereira, engenheira-agrônoma, mestre em Agronomia (Produção Vegetal), pesquisadora da Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus, AM. Beatriz Rafaela Varjão do Nascimento, engenheira de alimentos, doutoranda na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas, SP. Rosângela Santos dos Reis Lima, engenheira-agrônoma, mestre em Agroecossistemas, pesquisadora da Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus, AM.

A produção de bananas fritas tipo chips, no Amazonas, é realizada unicamente com frutos do plátano cultivar Pacovan, conhecida em outros estados como banana D'Angola, Farta Velhaco e banana Comprida. Esse plátano, além de suscetível à sigatoka-negra, apresenta baixa produtividade, que, segundo o IBGE (2022), foi de 15 toneladas por hectare em 2020.

No estado, a produção de bananas não atende a demanda da capital, Manaus, e com isso cerca de 60% dos frutos comercializados são de outros estados.

Desde 2004, a Embrapa Amazônia Ocidental recomenda aos produtores a cultivar BRS Pelipita como alternativa ao plátano 'Pacovan'. Pertencente ao subgrupo Figo, a 'Pelipita' é resistente às sigatokas negra e amarela e ao mal do panamá. É uma planta rústica, de porte alto, com bom perfilhamento, cachos atingindo de 24 kg a 40 kg, com até 10 pencas, conferindo produtividade de 27 toneladas a 44 toneladas por hectare num estande de 1.111 plantas. Seus frutos verdes apresentam polpa de cor amarelo-alaranjada (Pereira, 2020).

A composição bromatológica dos frutos da 'BRS Pelipita' consiste de 82,2% de carboidratos, 0,39% de gordura e, em destaque, 3,51% de fibras, o que representa seis vezes mais fibras que o plátano 'Pacovan', que tem 0,54%. Essas características lhe conferem maior digestibilidade e melhor rendimento e qualidade industrial do que o plátano 'Pacovan' na confecção de banana chips (Pereira et al., 2004). Apesar dessas excelentes características, a cultivar não foi adotada pelos produtores amazonenses provavelmente por estes associarem sua semelhança à banana conhecida na região como 'Banana Sapo', que apresenta polpa de coloração branca e sabor insípido. A falta de dados sobre a aceitabilidade dos consumidores por chips produzidos com 'Pelipita' pode ter dificultado a entrada dessa cultivar no agronegócio do Amazonas. O interesse dos produtores pelo plantio de uma nova cultivar requer garantias de demanda pelas agroindústrias e, para que adotem uma nova matéria-prima na produção de banana frita tipo chips, é necessário conhecer a aceitação dos consumidores pelo novo produto.

O índice de aceitabilidade, por meio de análise sensorial de alimentos, é uma excelente ferramenta para conhecer o potencial de mercado e a opinião dos consumidores a respeito de um novo produto (Silva et al., 2010). Esse índice é resultante da análise e interpretação das reações percebidas pelos sentidos dos provadores sobre as características organolépticas do alimento. Com essas informações, produtores e indústrias diminuem seus riscos e asseguram o sucesso ao utilizar um novo produto.

Para proporcionar maior segurança aos produtores de banana e às agroindústrias do Amazonas que tenham interesse na 'BRS Pelipita', foi realizado um teste sensorial para determinar o índice de aceitabilidade do consumidor amazonense aos chips produzidos com frutos dessa cultivar.

O teste foi realizado com chips da 'BRS Pelipita' e do plátano 'Pacovan' a fim de comparar a preferência dos consumidores. As amostras de chips foram obtidas a partir de frutos da 'BRS Pelipita' (Figura1A) e do plátano 'Pacovan' (Figura 1B) verdes, que foram colhidos, lavados, descascados, fatiados e fritos (Figuras 2A e 2B).

Fotos: Neuza Campelo

Foto: Fernando Goss

Figura 1. Cacho de banana 'Pelipita' (A) e cacho do plátano 'Pacovan' (B).

Fotos: Mirza Pereira

Figura 2. Frutos verdes descascados e lavados da cultivar 'Pelipita' (A) e frutos verdes descascados e lavados do plátano 'Pacovan' (B).

As amostras dos chips das duas cultivares foram fritas de acordo com o método tradicional local (Figura 3A e 3B) e avaliadas por 52 provadores não treinados, entre funcionários, alunos e visitantes presentes na Universidade Federal do Amazonas (Ufam). Os testes foram conduzidos no Laboratório de Análise Sensorial do Departamento de Tecnologia de Alimentos, composto por dez cabines para avaliação (Figura 4).

Fotos: Mirza Pereira

Figura 3. Chips da 'Pelipita' (A) e do plátano 'Pacovan' (B).

Foto: Mirza Pereira

Figura 4. Cabines do laboratório de Análise Sensorial do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Amazonas (Ufam), utilizadas pelos provadores para avaliação sensorial das amostras de chips da cultivar BRS Pelipita e do plátano 'Pacovan'.

Os provadores foram instalados em cabines, onde receberam uma amostra de chips do plátano 'Pacovan' e outra da 'Pelipita', identificadas apenas por um código. Receberam também um sachê de sal, para temperar a gosto as amostras, e bolachas água e sal com um copo com água para ingerirem entre a degustação das amostras, visando evitar a interferência no paladar ao avaliarem ambas as amostras (Figura 5).

Foto: Mirza Pereira

Figura 5. Provador avaliando amostras de chips.

Avaliaram os chips quanto aos atributos sensoriais e à intenção de compra do produto. Para análise de cor, aroma, textura, sabor e impressão global dos chips, os provadores utilizaram uma escala hedônica estruturada de pontos com a escala de notas: 9 – Gostei extremamente, 8 – Gostei moderadamente, 7 – Gostei regularmente, 6 – Gostei ligeiramente, 5 – Não gostei, nem desgostei, 4 – Desgostei ligeiramente, 3 – Desgostei regularmente, 2 – Desgostei moderadamente e 1 – Desgostei extremamente. A intenção de consumo foi avaliada com escala estruturada com notas: 7 – Comeria sempre, 6 – Comeria muito frequentemente, 5 – Comeria frequentemente, 4 – Comeria ocasionalmente, 3 – Comeria raramente, 2 – Comeria muito raramente e 1 – Nunca comeria.

Os provadores não identificaram diferenças significativas entres os atributos sensoriais cor, aroma, textura, sabor e impressão global ao degustarem os chips produzidos com frutos da 'Pelipita' e do plátano 'Pacovan', atribuindo notas médias entre 7 (gostei regularmente) e 8 (gostei moderadamente) para as duas cultivares. Cerca de 67,31% afirmaram que comeriam frequentemente (5), muito frequentemente (6) e sempre (7) os chips da 'BRS Pepita', enquanto 78,85% comeriam do plátano 'Pacovan'. O índice médio de aceitabilidade dos atributos sensoriais testados foi de 85,2%, para a 'Pelipita' e de 86,49%, para o plátano 'Pacovan', ou seja, acima ≥ 70% considerado de boa repercussão (Dutkoski, 2013).

Assim, a banana frita tipo chips produzida com os frutos da 'Pelipita' apresentou a mesma aceitação, pelos consumidores amazonenses, para todos os atributos sensoriais dos chips produzidos com os frutos do tradicional

plátano 'Pacovan'. Essa informação garante mais segurança aos produtores e agroindústrias que tenham interesse no uso da 'Pelipita' para atender localmente a demanda por matéria-prima importada de outros estados, trazendo desenvolvimento ao agronegócio da bananicultura do Amazonas.

Referências

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.

IBGE. Sistema IBGE de Recuperação Automática – SIDRA. **Tabela 5457** – área plantada ou destinada à colheita, área colhida, quantidade produzida, rendimento médio e valor da produção das lavouras temporárias e permanentes. Disponível em: https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5457#resultado. Acesso em: 22 ago. 2022.

PEREIRA, J. C. R.; GASPAROTTO, L.; SILVA, S. O.; PEREIRA, M. C. N. **Pelipita**: cultivar de bananeira para agroindústria, resistente à sigatoka-negra. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2004. 2 p. (Embrapa Amazônia Ocidental. Comunicado técnico, 27).

PEREIRA, M. C. N. **Cultivares de bananeira para agroindústria**: produtividade, rendimento e viabilidade econômica. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2020. 16 p. (Embrapa Amazônia Ocidental. Comunicado técnico, 147).

SILVA, F. de A. S. E.; DUARTE, M. E. M.; CAVALCANTI-MATA, M. E. R. M. Nova metodologia para interpretação de dados de análise sensorial de alimentos. **Engenharia Agrícola**, v. 30, n. 5, p. 967-973, set./out. 2010.

Embrapa Amazônia Ocidental
Rodovia AM-010, Km 29,
Estrada Manaus/Itacoatiara
69010-970, Manaus, Amazonas
Fone: (92) 3303-7800
Fax: (92) 3303-7820
www.embrapa.br
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

1ª edição
Publicação digital – PDF (2022)

Comitê Local de Publicações
da Embrapa Amazônia Ocidental

Presidente
Kátia Emídio da Silva

Secretária-executiva
Gleise Maria Teles de Oliveira

Membros
José Olenilson Costa Pinheiro,
Maria Augusta Abtibol Brito de Sousa e
Maria Perpétua Beleza Pereira

Supervisão editorial e revisão de texto
Maria Perpétua Beleza Pereira

Normalização bibliográfica
Maria Augusta Abtibol Brito de Sousa
(CRB 11/420)

Projeto gráfico da coleção
Carlos Eduardo Felice Barbeiro

Editoração eletrônica
Gleise Maria Teles de Oliveira

Foto da capa
Maria José Tupinambá

CGPE: 017780

Patrocínio